

福岡正信 自然農園

農園 だより 特別号

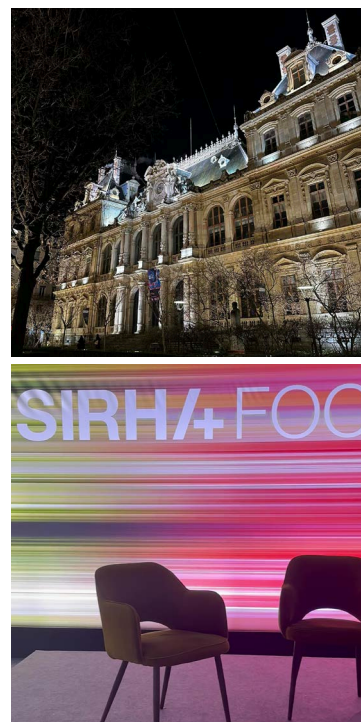
瀬戸内海に面し、里山が広がる温暖な愛媛県伊予市。
自然農法の提唱者・福岡正信から三世代にわたり
「自然農法」で、小さな農園を営んでいます。
今月もみなさまに、作物のこと、日々のこと、
なりわいへの想いをお届けします。

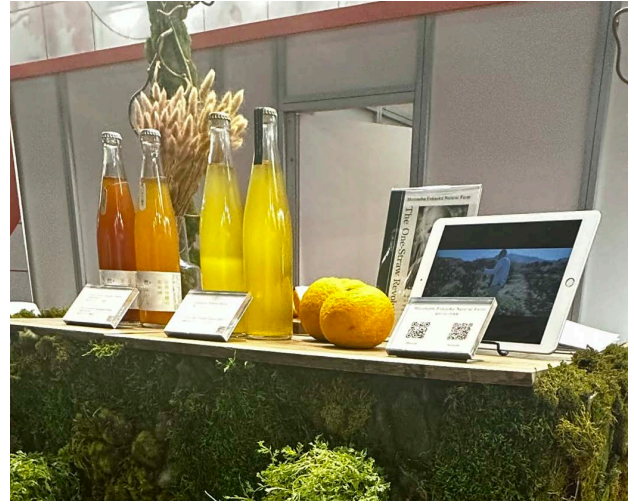


シラ国際外食産業見本市「SIRHA2023」に 初出展いたしました。

2023年1月19日から23日までフランス南東部・美食の街リヨンにて開催された世界最大級のシラ国際外食産業見本市「SIRHA2023」を無事、終えることが出来ました。初めての海外出展ということもあり、改めて気付かされることが多く反省の連続でしたが、次へ繋がる大きな成果があったのも事実です。

ブースでは福岡正信自然農園が誇る自信作「甘夏ナチュラル 2022.6」「柑橘MIX ペティアン・ナチュラル 2022.2」を多くの方々に試飲していただきました。パティシエ・ソムリエの国家最優秀職人章である M.O.F. (= Meilleur Ouvrier de France) を受章された方々、4つ星ホテルのオーナー、上質なレストランやバーに携わる方々、ポール・ボキューズ料理学校の講師、お酒や食品の輸出入業者…そのほか様々な食通の方々から、果実酒のもつユニークさと、その品質の高さに驚きを持って迎え入れられました。





「こんなお酒は今までに見た事がない。初めての味わいである」(甘夏・柑橘 MIX)

「この苦みはキャビアや鱈など白身魚の料理に合うと思う」(甘夏)

「魚料理はもちろん、チキンや鴨料理も良さそう」(柑橘 MIX)

「香りがとても良い。フローラルなアロマを感じる」(柑橘 MIX)

「酸味が強く口の中がさっぱりするので、メインとデザートのために口直しとして飲むと良い」(甘夏)

「チョコレートや葉巻と一緒に楽しめそう」(甘夏)

そのまま飲むだけでなく、薬草酒や甘いスパークリングワインと割ってカクテルにする、マリネソースやオランダーズソースに活用するといった使い方を提案される方も。

果実酒の持つ奥深い味わいに、様々なインスピレーションをかきたてられる方々が多くいらっしゃいました。

ブースの“Masanobu Fukuoka”の名前や正信氏の写真を目にし、著書を読んで影響を受けた方、実際に家庭菜園で自然農法を実践されているという方も多くいらっしゃいました。

フランスでは近年パーマカルチャー(=持続可能な循環型農業)への関心が高まっており、自然農法の祖である福岡正信への尊敬を深く持たれている方々が多く見受けられました。

3代目農園主・大樹氏によって現在も農園が続いていることに感銘を受け、いつか日本へ行った際にはぜひとも訪問させて欲しいと熱い思いを語られる方も。

(注：現時点では農園への訪問は、お断りさせていただいておりますが、今後希望される方々をご招待する体制の準備をしております。)

これからも福岡正信が紡ぎ出した哲学を
もっともっとたくさんの方々に
お伝えしていきたいと思っています。

